

Speisekarte

Hauptgericht

Lachsfilet in Honig-Senf-Marinade

Zutaten:

- 4 Lachsfilets
- 2 EL Honig
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

1. Honig, Senf, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
2. Lachsfilets damit bestreichen und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten garen, bis der Lachs saftig ist. Nach Belieben mit Dill garnieren.

Dessert

Spekulatius-Parfait

Zutaten:

- 200 g Spekulatius
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

1. Spekulatius zerbröseln. Eigelb und Zucker über einem Wasserbad cremig schlagen.
2. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eigelbmasse heben.
3. Spekulatiusbrösel unterrühren.
4. In eine Form füllen, mindestens 6 Stunden einfrieren und in Scheiben servieren.